ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

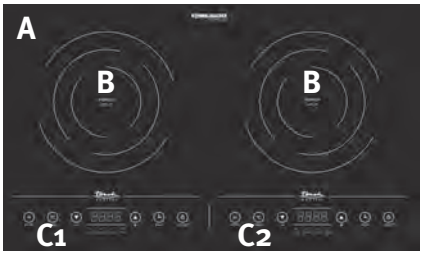
GB Instruction manual

CT 2010/IN

CT 3410/IN

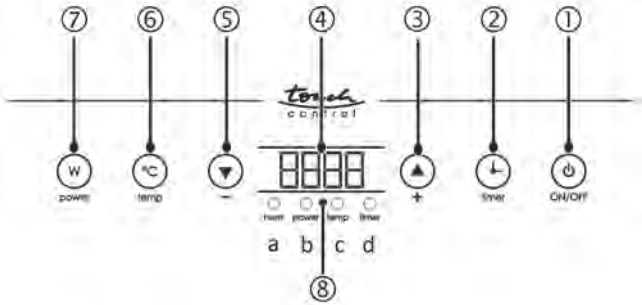
Induktions Kochtafeln
Induction cooking plates

Produktbeschreibung - Product description



	D	GB
A	Glaskeramikplatte	Glass ceramic plate
B	Kochstelle	Cooking zone
C	CT 2010/IN Bedienfeld für Kochstelle	CT 2010/IN control panel for cooking zone
C1 C2	CT 3410/IN Bedienfeld für linke Kochstelle Bedienfeld für rechte Kochstelle	CT 3410/IN control panel for left cooking zone control panel for right cooking zone

Bedienfeld - Control panel



	D	GB
1	Sensor für Hauptschalter **„ON/OFF“**	Sensor for main switch **“ON/OFF”**
2	Sensor für Laufzeiteinstellung **„timer“**	Sensor for timer setting **“timer“**
3	Sensor für Parameteränderung **„+“**	Sensor for parameter setting **“+”**
4	Display	Display
5	Sensor für Parameteränderung **„-“**	Sensor for parameter setting **“-”**
6	Sensor für Temperaturstufen **„temp“**	Sensor for temperature levels **”temp“**
7	Sensor für Leistungsstufen **„power“**	Sensor for power levels **“power”**
8	LEDs zur Anzeige der Funktionen a) **„heat“** für Restwärmeanzeige b) **„power“** für Betrieb im Modus Leistungsstufen c) **„temp“** für Betrieb im Modus Temperaturstufen d) **„timer“** für Betrieb mit Laufzeiteinstellung	LEDs indicating the functions a) **“heat“** for residual heat indication b) **“power“** for operating in power level mode c) **“temp“** for operating in temperature level mode d) **“timer“** for operating with timer setting

D Inhaltsverzeichnis

Seite

Produktbeschreibung 2
Bedienfeld 2
Einleitung 4
Allgemeines zum Kochen mit Induktion 4
Vorteile des Kochens mit Induktion 4
Wahl der Kochgefäße 4
Bestimmgungsgemäßer Gebrauch 4
Technische Daten 5
Lieferumfang 5
Verpackungsmaterial 5
Für Ihre Sicherheit 5
Wichtige Hinweise 7
Vor der ersten Inbetriebnahme 8
Lernen Sie Ihr Gerät kennen 8
Touch Control Sensoren 8
Restwärmeanzeige 8
Topferkennung 8
Lüfter 9
Betriebsdauerbegrenzung 9
Vorrangschaltung 9
Inbetriebnahme des Gerätes 9
Modus „Standby“ 9
Einschalten 9
Kochen mit Modus „Leistungsstufen“ 9
Kochen im Modus „Temperaturstufen“ 10
Wechsel zwischen Modus „Leistungsstufen“ und „Temperaturstufen“ 12
Laufzeit-Einstellung (Timer) – von 1 bis 180 Minuten 12
Laufzeit-Einstellung (Timer) – Reset Funktion 13
Ausschalten 13
Reinigung und Pflege 13
Fehlercodes 14
Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung) 15
Service und Garantie 28
GB Instruction manual 16

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige Induktions-Kochtafel entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Allgemeines zum Kochen mit Induktion

Kochen mit Induktion beruht auf einem völlig andersartigen Erwärmungsprinzip als das Kochen auf herkömmlichen Kochstellen: Die Wärmeerzeugung erfolgt durch Wirbelströme unmittelbar im Topfboden. Die Kochstelle selbst wird nicht erhitzt, sondern nur der Boden des Gefäßes. Dadurch werden die üblichen Wärmeverluste vermieden und die Effizienz der aufgewendeten Energie optimal genutzt.

Vorteile des Kochens mit Induktion

- Durch die unmittelbare Erhitzung des Topfbodens ist Kochen mit Induktion sehr **energiesparend** (bis zu 50 % Ersparnis im Vergleich zu anderen Kochmethoden).
- Das Induktionskochfeld erzeugt bzw. unterbricht die Wärmezufuhr unmittelbar nach Bedienen der Steuerung. Durch diese effiziente Nutzung der Energie ist eine **exakte Steuerung der Wärmezufuhr** möglich und sorgt überdies für **Zeitersparnis** beim Kochen.
- Eine weitere Zeitersparnis ergibt sich aus der extremen **Schnelligkeit** in welcher die Energie nach dem Einschalten verfügbar ist. Keine Wartezeiten! Beim Erhitzen von beispielsweise 2 l Wasser sind Sie im Vergleich nun um 60 % schneller als auf herkömmlichen Kochfeldern!
- Kochen mit Induktion bietet ein Mehr an **Sicherheit**: Selbst wenn das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, ohne dass die Kochstelle abgeschaltet wird, erfolgt automatisch eine Unterbrechung der Beheizung. Sollte versehentlich ein Tuch oder anderes brennbares Material auf die Kochstelle gelegt werden, kann dieses auch bei eingeschaltetem Gerät nicht verbrennen.
  Nach dem Kochen ist auf der Glaskeramikplatte nur noch die vom Topf abgegebene Restwärme zu spüren.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr **pflegeleicht**. Da sie nicht direkt erhitzt wird, können keine Speisereste darauf einbrennen. Sie müssen auch mit der Reinigung nicht warten, bis sie abgekühlt ist.

Wahl der Kochgefäße

- **Geeignet** sind alle Kochgefäße mit flachem Boden (Durchmesser 10 - 23 cm), die aus Eisen bestehen, wie z. B. emaillierte Töpfe, Töpfe aus Gusseisen oder magnetischem Edelstahl. Die sehr kurzen Reaktionszeiten auf Einstellungsänderungen (kurze Vorwärmzeit, schnelles dosierbares Anbraten) sind bei dicken Topfböden nur bedingt möglich.
- **Nicht geeignet** sind alle Kochgefäße, die aus Aluminium oder Kupfer, Glas oder Keramik bestehen, sowie alle Töpfe deren Bodendurchmesser unter 10 cm liegt.

- **Tipp:** Testen Sie die Eignung des Topfbodens mit Hilfe eines Magneten. Bleibt dieser außen am Topfboden haften, ist das Gefäß für Induktion geeignet.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Zubereiten von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaksteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

Modell:	**CT 2010/IN**	**CT 3410/IN**
Nennspannung:	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	2000 Watt	links: 2000 Watt rechts: 1400 Watt
Leistungsaufnahme im Standby:	< 1 Watt	< 1 Watt
Anzahl der Kochstellen:	1	2
Größe der Kochstellen:	ca. 100-200 mm ø	ca. 100-200 mm ø
Belastbarkeit der Glasplatte:	max. 10 kg	max. 10 kg je Kochstelle

Lieferumfang
Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes.

Verpackungsmaterial
Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit

- **Achtung: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.**
- **Achtung: Dieses Gerät entspricht den Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Dennoch sollten sich Personen mit Herzschrittmachern von Induktionskochtafeln fernhalten! Es ist uns nicht möglich zu versichern, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher den gültigen Richtlinien für Sicherheit bzw. der elektromagnetischen Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb des Schrittmachers beeinträchtigen.**
- **Es besteht auch die Möglichkeit, dass es bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen kann.**
- **Vorsicht! Brandgefahr! Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**

- **Vorsicht! Brandgefahr! Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.**
- **Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Durch heißes Kochgeschirr kann die Glaskeramikplatte nach der Benutzung noch für kurze Zeit eine erhöhte Restwärme aufweisen.**

- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche (nicht aus Metall, keine lackierten Tische und Arbeitsplatten, keine Tischdecken etc.) und betreiben Sie es nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.). Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 10 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen. Andernfalls drohen Beschädigungen des Gerätes und/oder der Möbelstücke.
- Halten Sie 1 m Abstand zu Geräten, die gegenüber elektromagnetischen Feldern empfindlich sind (z. B. Bildschirme, Uhren, elektronische Geräte und magnetische Speichermedien).

Vorsicht Brandgefahr! Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.
- Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Netzleitung oder beschädigtem Netzstecker.

⚠ **Vorsicht!** Beschädigte Netzleitungen bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort und ausschließlich vom Kundendienst untersuchen und reparieren.

- Zweckentfremden Sie die Netzleitung nicht, um das Gerät aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Der integrierte Übertemperaturschutz sorgt dafür, dass sich die Kochstelle auch bei Dauerbelastung nicht überhitzen kann. Beim Auftreten von Rissen, Sprüngen oder Brüchen und wenn anzunehmen ist, dass ein gefahrloser Betrieb nicht möglich ist, das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablage oder Arbeitsfläche und transportieren Sie es nicht im heißen Zustand.
- Tauchen Sie das Gerät und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser. Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät, die Netzleitung oder die Abdichtung beschädigt bzw. die Glasplatte gebrochen, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Wichtige Hinweise

- Verwenden Sie nur für Induktion geeignete Kochtöpfe oder Pfannen, d. h. Gefäße die aus ferromagnetischem Material gefertigt sind. Halten Sie die Glaskeramikplatte und den Topfboden immer sauber und trocken.

- Lassen Sie auf der Glaskeramikplatte keine Speisen in Alufolie, kein Besteck, Topfdeckel oder andere Gegenstände aus Metall liegen, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner! Spezialreiniger für die Glaskeramikplatte erhalten Sie im Handel.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glaskeramikplatte. Schützen Sie die Glaskeramikplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.

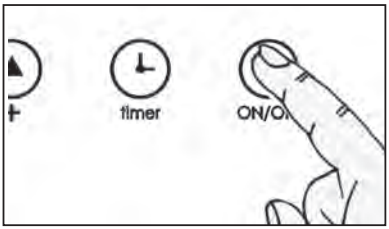
Vor der ersten Inbetriebnahme

Wischen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es sorgfältig ab. Nähere Informationen hierzu finden Sie unter „Reinigung und Pflege“.

Lernen Sie Ihr Gerät kennen

Touch Control Sensoren

Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind.

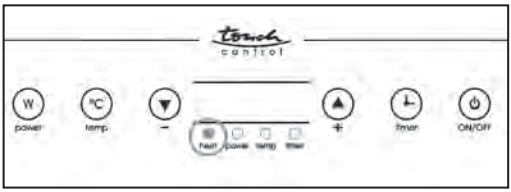


- Durch Auflegen des Fingers auf den Sensor wird die jeweilige Funktion aktiviert und durch einen akustischen Signalton bestätigt.

HINWEIS: Das Bedienfeld immer sauber und trocken halten, nicht mit feuchten Fingern betätigen und nicht als Ablagefläche benutzen, da dies zu Fehlfunktionen führen kann.

Restwärmeanzeige

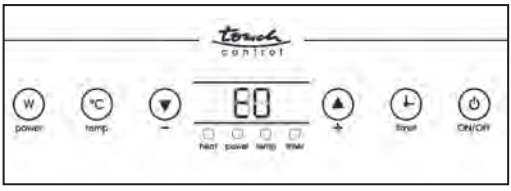
Das Gerät ist pro Kochstelle mit einer Restwärmeanzeige ausgestattet. Sie zeigt an, ob die Kochstelle eventuell noch heiß ist.



- Hat die Temperatur auf der Kochstelle durch die Abwärme vom Topf einen Wert von über 80 °C erreicht, leuchtet die LED „heat“ (8a) auf.
- Sinkt die Temperatur unter 80 °C bzw. wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt die LED „heat“ (8a).

Topferkennung

Das Gerät ist pro Kochstelle mit einem Sensor ausgestattet, der erkennt, ob sich Kochgeschirr auf der Kochstelle befindet.



- Wird nach dem Einschalten kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochstelle erkannt, so erscheint im Display (4) die Anzeige „E0“ und ein periodisches Warnsignal ertönt. Wird innerhalb von 45 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Modus „Standby“.
- Wird während des Betriebes ein Topf von der Kochstelle entfernt, erscheint im Display (4) die Anzeige „E0“ und ein periodisches Warnsignal ertönt. Sollte dann innerhalb von 45 Sekunden wieder ein Topf aufgestellt werden, wird der Kochvorgang mit der zuletzt eingestellten Stufe fortgesetzt und eine eventuell vorher eingestellte Laufzeit läuft weiter. Wird jedoch innerhalb von 45 Sekunden kein Topf erkannt, schaltet das Gerät automatisch in den Modus „Standby“.

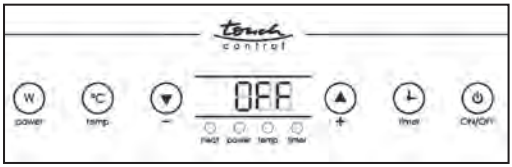
Lüfter
Nach dem Einschalten startet ein Lüfter, der die Bauteile im Inneren des Gerätes kühlt und so vor Überhitzung schützt. Ein Nachlaufen des Lüfters im Modus „Standby“ nach langer Betriebsdauer ist normal.

Betriebsdauerbegrenzung
Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung der Kochstelle in den Modus „Standby“, wenn über einen Zeitraum von 2 Stunden keine Veränderung an den Einstellungen vorgenommen wurde. Dies geschieht unabhängig von der jeweils eingestellten Stufe. Nach einer automatischen Abschaltung kann das Gerät erneut eingeschaltet werden und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.
Ist die Laufzeit-Einstellung (Timer) mit einer Zeit größer 2 Stunden aktiviert, so hat diese Einstellung Vorrang. Das Gerät schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit ab.

Vorrangschaltung
Die Steuerung des Gerätes kann während des Betriebes jederzeit durch den jeweiligen Hauptschalter in den Modus „Standby“ gebracht werden, auch wenn noch andere Sensoren betätigt sind.

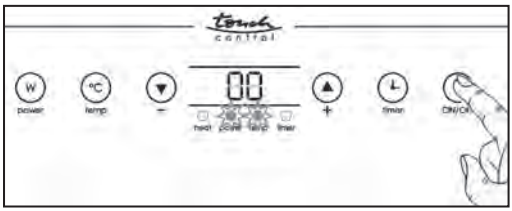
Inbetriebnahme des Gerätes

Modus „Standby“



- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Im Display (4) erscheint „OFF“ und ein akustisches Signal ertönt.
  Die Steuerung befindet sich im Modus „Standby“.

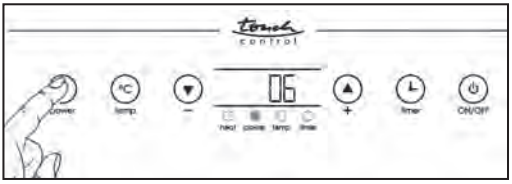
Einschalten



- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Mitte der Kochstelle.
- Zum Einschalten berühren Sie den Hauptschalter (1).
  Im Display erscheint „00“ und die LEDs „power“ (7) und „temp“ (6) blinken.
- Entscheiden Sie nun, mit welchem Kochmodus („Leistungsstufen“ oder „Temperaturstufen“) Sie arbeiten wollen.

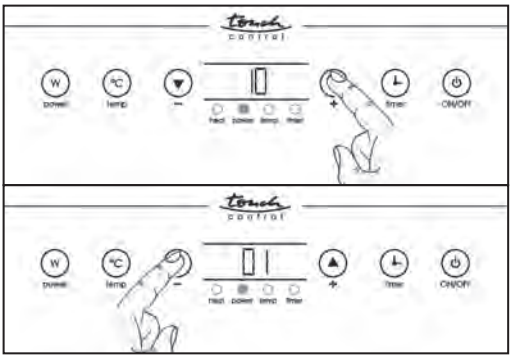
HINWEIS: Erfolgt innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten keine weitere Betätigung, so schaltet die Steuerung in den Modus „Standby“ zurück.

Kochen mit Modus „Leistungsstufen“
Der Modus „Leistungsstufen“ ist ideal zum Kochen von Wasser oder zum Dämpfen.



- Zum Kochen mit dem Modus „Leistungsstufen“ berühren Sie den Sensor „power“ (7). Das Gerät schaltet automatisch auf die Leistungsstufe „06“. Im Display (4) erscheint ist die Anzeige „06“, die LED „power“ (8b) leuchtet dauerhaft auf.

HINWEIS: War das Gerät nach der vorhergehenden Benutzung nicht von der Spannungsversorgung getrennt, so erscheint als Vorschlag die zuletzt eingestellte Leistungsstufe.



- Durch Berühren des „+“ Sensors (3) können Sie die Leistung bis auf Stufe 10 erhöhen.
- Durch Berühren des „-“ Sensors (5) können Sie die Leistung bis auf Stufe 01 reduzieren.

Standardmäßig wird der Modus „Leistungsstufen“ mit den Ziffern „01“ bis „10“ im Display angezeigt. Durch gleichzeitiges Berühren der Sensoren „+“ und „-“ wird nach 3 Sekunden von der Anzeige der Stufen in die Anzeige der Leistungswerte umgeschaltet, d. h. anstelle der Anzeige „01“ erscheint „200“, anstelle der Anzeige „06“ erscheint „1000“ usw. Dieses Anzeigeformat bleibt solange bestehen, bis es wieder vom Benutzer zurückgestellt wird. Die gewählte Anzeigeform bleibt auch nach dem Ausschalten gespeichert. Durch das Ziehen des Netzsteckers bzw. Trennen von der Spannungsversorgung erfolgt ein Zurücksetzen der Steuerung auf die Standardanzeige mit den Ziffern „01“ bis „10“.

Angaben zu den Leistungsstufen/Leistungswerten:
Die angegebenen Werte sind Richtwerte und gelten für Stahl-Normtöpfe mit 20 cm Ø.

CT 2010/IN und CT 3410/IN links		**CT 3410/IN rechts**	
Stufe 01	100 W	Stufe 01	100 W
Stufe 02	200 W	Stufe 02	200 W
Stufe 03	350 W	Stufe 03	300 W
Stufe 04	500 W	Stufe 04	400 W
Stufe 05	650 W	Stufe 05	500 W
Stufe 06	800 W	Stufe 06	600 W
Stufe 07	1000 W	Stufe 07	750 W
Stufe 08	1250 W	Stufe 08	900 W
Stufe 09	1500 W	Stufe 09	1100 W
Stufe 10	2000 W	Stufe 10	1400 W

HINWEIS: Die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs wird durch einen Sensor in der Mitte der Kochstelle gemessen. Die Regelung funktioniert nur dann einwandfrei, wenn das Kochgeschirr diesen Bereich überdeckt. Das Kochgeschirr sollte einen flachen und nicht zu dicken Boden besitzen um eine gute Wärmeübertragung zu gewährleisten. Die maximal zulässige Temperatur für den Modus „Leistungsstufen“ beträgt 200 °C.

Kochen im Modus „Temperaturstufen“

Der Modus „Temperaturstufen“ ist ideal zum Braten, Grillen oder Frittieren.

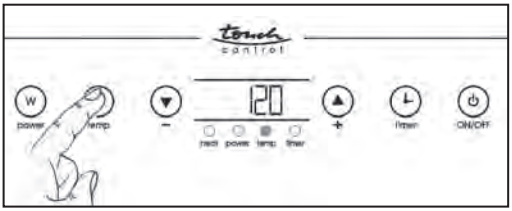
Kochen kleiner Mengen

Die schnelle und direkte Wärmeübertragung der Induktionstechnik kann bei geringen Kochgutmengen zu einer kurzfristigen Überhitzung führen. Wir empfehlen daher, beim Erwärmen von Speisen zunächst mit dem Modus „Leistungsstufen“ mit kleiner Leistungsstufe (Stufe 01 – 03) zu starten und nach einigen Minuten auf die gewünschte Temperaturstufe zu wechseln.

Kochen großer Mengen

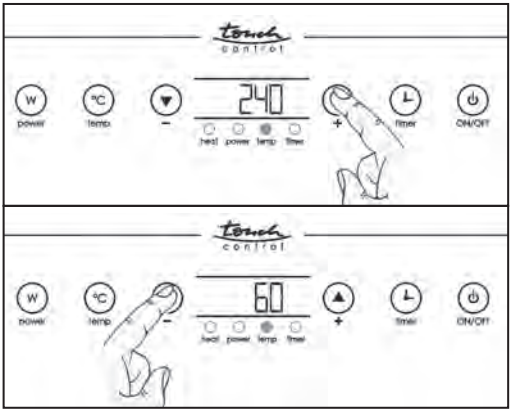
Im Modus „Temperaturstufen“ ist die Leistungsabgabe des Gerätes im oberen Leistungsbereich reduziert. Um längere Aufheizzeiten zu vermeiden, ist es oftmals sinnvoll, bei größeren Kochgutmengen (>1500 ml) zunächst mit dem Modus „Leistungsstufen“ mit großer Leistungsstufe (Stufe 09 – 10) zu beginnen und nach einigen Minuten auf die gewünschte Temperaturstufe zu wechseln.

Durch die geschickte Kombination der beiden Betriebsarten lassen sich die Vorteile des Induktionskochens komfortabel nutzen.



- Zum Kochen mit dem Modus „Temperaturstufen“ berühren Sie den Sensor „temp“ (6).
  Das Gerät schaltet automatisch auf die Temperaturstufe „120 °C“. Im Display (4) erscheint ist die Anzeige „120“, die LED „temp“ (8c) leuchtet dauerhaft auf.

HINWEIS: War das Gerät nach der vorhergehenden Benutzung nicht von der Spannungsversorgung getrennt, so erscheint als Vorschlag die zuletzt eingestellte Temperaturstufe.



- Durch Berühren des „+“ Sensors (3) können Sie die Temperatur bis auf 240 °C erhöhen.

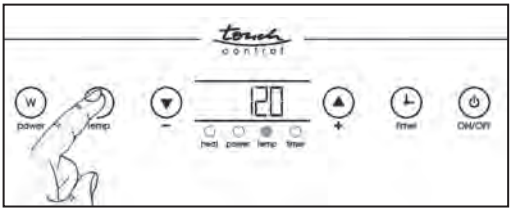
- Durch Berühren des „-“ Sensors (5) können Sie die Temperatur bis auf 60 °C reduzieren.

Angaben zu den Temperaturstufen:
Die angegebenen Werte sind Richtwerte und gelten für Stahl-Normtöpfe mit 20 cm Ø.

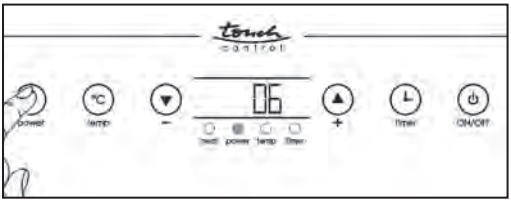
CT 2010/IN und CT 3410/IN	
Stufe 01	60 °C
Stufe 02	80 °C
Stufe 03	100 °C
Stufe 04	120 °C
Stufe 05	140 °C
Stufe 06	160 °C
Stufe 07	180 °C
Stufe 08	200 °C
Stufe 09	220 °C
Stufe 10	240 °C

HINWEIS: Die Temperatur am Boden des Kochgeschirrs wird durch einen Sensor in der Mitte der Kochstelle gemessen. Die Regelung funktioniert nur dann einwandfrei, wenn das Kochgeschirr diesen Bereich überdeckt. Das Kochgeschirr sollte einen flachen und nicht zu dicken Boden besitzen um eine gute Wärmeübertragung zu gewährleisten. Die maximal zulässige Temperatur für den Modus „Temperaturstufen“ beträgt 240 °C.

Wechsel zwischen Modus „Leistungsstufen“ und „Temperaturstufen“
Sie können jederzeit vom Modus „Leistungsstufen“ zum Modus „Temperaturstufen“ und umgekehrt wechseln. Der zuletzt eingestellte Wert der jeweiligen Funktion wird beim Umschalten gespeichert.

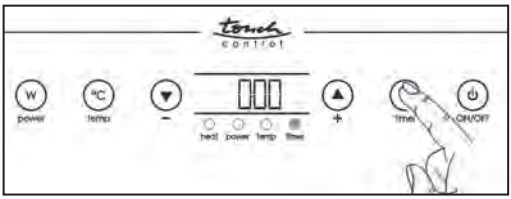


- Berühren Sie während des Betriebes im Modus „Temperaturstufen“ den Sensor „power“ (7) um zum Modus „Leistungsstufen“ zu wechseln.



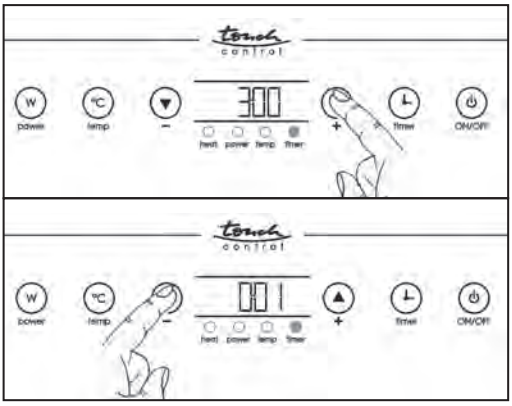
- Berühren Sie während des Betriebes im Modus „Temperaturstufen“ den Sensor „power“ (7) um zum Modus „Leistungsstufen“ zu wechseln.

Laufzeit-Einstellung (Timer) - von 1 bis 180 Minuten
Die Laufzeit-Einstellung kann sowohl im Modus „Leistungsstufen“ als auch im Modus „Temperaturstufen“ aktiviert werden.



- Zum Aktivieren des Modus „Laufzeit-Einstellung“ berühren Sie den Sensor „timer“ (2).
  Das Gerät schaltet automatisch auf den Modus „Laufzeit-Einstellung“ um. Im Display (4) erscheint die Anzeige „0:00“, die LED „timer“ (8d) leuchtet dauerhaft auf.

HINWEIS: Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden nach dem Aktivieren der „Laufzeit-Einstellung“ keine weitere Betätigung, so schaltet die Steuerung zurück in den normalen Kochbetrieb ohne Timer.



- Durch Berühren des „+“ Sensors (3) können Sie die Laufzeit im Minuten-Takt bis auf 3 Stunden (180 Minuten) erhöhen.
- Durch Berühren des „-“ Sensors (5) können Sie die Laufzeit im Minuten-Takt reduzieren.
- Durch dauerhaftes Berühren des„+“ Sensors (3) oder „-“ Sensors (5) können Sie die Laufzeit im 10-Minuten-Takt erhöhen bzw. reduzieren.
- Wenn Sie mit dem „-“ Sensor (5) starten, beginnt die Anzeige im Display mit „3:00“ (180 Minuten). Durch weiteres Berühren des Sensors können Sie die Laufzeit verringern.

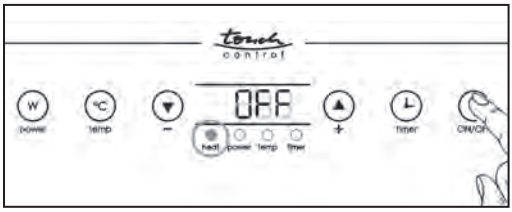
Im Display (4) ist die eingestellte Laufzeit z. B. „1:15“ (1 Stunde, 15 Minuten) sichtbar.
Ca. 5 Sekunden nach der Einstellung der Laufzeit wechselt die Anzeige wieder zur ursprünglichen Funktion. Bei erneuter Betätigung des Sensors „timer“ (2) wird für ca. 5 Sekunden die aktuelle Restlaufzeit im Display (4) angezeigt, diese kann dann auch erneut verändert werden.
Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt ein Signalton und die Steuerung schaltet automatisch in den Modus „Standby“.

HINWEIS: Eine Veränderung der Leistungs- oder Temperaturstufe hat keinen Einfluss auf die eingestellte Laufzeit.

Laufzeit-Einstellung (Timer) – Reset-Funktion

Wird bei aktiver Laufzeit-Einstellung (Timer) der Sensor „timer“ (2) für 3 Sekunden lang berührt, so wird die Laufzeit-Anzeige auf den Wert „0:00“ zurückgesetzt und die Laufzeit-Einstellung ist nicht mehr aktiv. Eine Abschaltung der Steuerung erfolgt in diesem Falle nicht, das Gerät ist weiterhin im Betrieb.

Ausschalten



- Zum Ausschalten berühren Sie den Hauptschalter (1).
  Im Display (4) erscheint „OFF“.

  Die Steuerung befindet sich nun im Modus „Standby“.

HINWEIS: Hat die Temperatur auf der Kochstelle durch die Abwärme vom Topf einen Wert von über 80 °C erreicht, leuchtet die LED „heat“ (8a) auf. Sinkt die Temperatur unter 80 °C bzw. wird das Gerät vom Stromnetz getrennt, erlischt die LED „heat“ (8a).
HINWEIS: Ein Nachlaufen des Lüfters im Modus „Standby“ nach langer Betriebsdauer ist normal.

UNSER TIPP: Elektrische Geräte mit Modus „Standby“ benötigen auch im Ruhezustand Strom. Sparen Sie Energie, indem Sie Ihr Gerät nach Beendung des Nachlaufs des Lüfters oder bei Nichtgebrauch vom Stromnetz trennen (Stecker ziehen).

Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!
Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!

- Entfernen Sie eventuelle grobe Verschmutzungen mit einem speziellen Glasschaber von der Glaskeramikplatte, welchen Sie im Fachhandel und in Haushaltsgeschäften erwerben können.
- Anschließend die kalte Glaskeramikplatte mit einem feuchten Lappen und etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben. Im Handel gibt es geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramikplatten, die mit Hilfe eines Küchenpapiertuches auf der gesamten Glasfläche so lange verrieben werden, bis keine Verschmutzungen mehr sichtbar sind.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie keine Dampfstrahlgeräte.
- Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände.
- Sind Verschmutzungen im Bereich der Luftschlitze sichtbar, können Sie diese von außen mit dem Staubsauger entfernen.

Fehlercodes

Die elektronische Steuerung ist mit zahlreichen internen Überwachungsfunktionen ausgestattet. Im Fehlerfall wird die Leistungszufuhr abgeschaltet und im Display erscheint ein Fehlercode, zusätzlich ertönt in den ersten 60 Sekunden ein akustisches Signal.

Fehlercode-Tabelle:

E0 **Topferkennung:** Das Gerät ist pro Kochstelle mit einem Sensor ausgestattet, der erkennt, ob sich Kochgeschirr auf der Kochstelle befindet. Wird nach dem Einschalten bzw. während des Betriebes kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochstelle erkannt, so erscheint im Display der Fehlercode.
Selbsthilfe: Innerhalb von 45 Sekunden einen geeigneten Topf auf die Kochstelle platzieren, ansonsten schaltet die Elektronik in den Modus „Standby“.
(Siehe auch unter „Lernen Sie Ihr Gerät kennen“).

E1 **Elektronikfehler:** In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist ein Kurzschluss aufgetreten.
Selbsthilfe: Nicht möglich - das Gerät ist in jedem Fall dem Kunden-Service zuzuführen.

E2 **Temperatursensor:** Der Temperatursensor unter der Glaskeramikplatte liefert einen unzulässigen Messwert.
Selbsthilfe: Lassen Sie das Gerät eine Weile stehen, damit es sich an die Umgebungstemperatur anpassen kann.

E3 **Elektroniküberwachung Überspannung:** In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu hohe Spannung (> 270 V~) ein Fehler aufgetreten.
Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.

E4 **Elektroniküberwachung Unterspannung:** In einem elektronischen Schaltkreis des Gerätes ist durch zu geringe Spannung (< 160 V~) ein Fehler aufgetreten.
Selbsthilfe: Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung angeschlossen ist.

E5 **Überhitzungsschutz Modus „Leistungsstufen“:** Die Temperatur auf der Kochstelle überschreitet während des Modus „ Leistungsstufen“ den maximal zulässigen Wert von 200 °C (z. B. durch heißes Öl oder Fett, oder einen leeren Topf oder einen sonstigen Metallgegenstand bei eingeschaltetem Gerät).
Selbsthilfe: Entfernen Sie die Ursache der Überhitzung. Nach Abkühlung der Kochstelle kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden. Nutzen Sie anschließend für konstante, höhere Temperaturen über 200 °C den Modus „Temperaturstufen“.

E6 **Innentemperatur:** Der Innenraum des Gerätes ist zu warm (z.B. durch behinderte Luftzufuhr, blockierten oder defekten Lüfter bzw. zu hoher Umgebungstemperatur).
Selbsthilfe: Reinigen Sie die Lüftungseinlässe bzw. entfernen Sie evtl. dort vorhandene Fremdkörper, verbessern Sie die Belüftung.

HINWEIS: Bei allen Fehlercodeanzeigen mit Ausnahmen von „E0“ müssen Sie die Steuerung manuell durch Ziehen des Netzsteckers bzw. durch Trennen von der Spannungsversorgung zurücksetzen.

Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)

Tabelle

Modellkennung	**CT 2010/IN**	**CT 3410/IN**
Art der Kochmulde	freistehend	freistehend
Anzahl der Kochzonen	1	2
Heiztechnik	Induktions-Heizelement	Induktions-Heizelement
Durchmesser	12 – 23 cm	je 12 – 23 cm
Energieverbrauch per Kochzone, je kg	210 Wh/kg	jeweils: 210 Wh/kg
Energieverbrauch gesamtes Kochfeld, je kg	210 Wh/kg	210 Wh/kg

Prüfverfahren

Das Produkt wurde geprüft nach der Prüfnorm **DIN EN 60350-2: Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder –Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.**

Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen

Tipps zum Energiesparen:

- Das Kochfeld und der Topfboden müssen sauber und frei von Rückständen sein, um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten.
- Zuerst das Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, danach das Gerät einschalten.
- Kochgeschirr mittig auf die Kochzone stellen.
- Verwenden Sie keine Gefäße mit einem Bodendurchmesser unter 12 cm.
- Beim Erwärmen von Wasser nur die tatsächlich benötigte Menge erhitzen.
- Beim Kochen und Zubereiten das Kochgefäß möglichst immer mit einem Deckel abdecken.
- Schalten Sie die Kochzone frühzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme zum Warmhalten, Schmelzen, etc.

GB Instruction manual

Page

Product description 2
Control panel 2
Introduction 17
General notes for cooking with induction 17
Advantages of induction cooking 17
Selecting pots and pans 17
Intended use 17
Technical data 18
Scope of supply 18
Packing material 18
For your safety 18
Important notes 20
Prior to inital use 20
Getting acquainted with your appliance 21
Touch control sensors 21
Residual heat indicator 21
Pot recognition 21
Fan 21
Operating time restriction 21
Priority regulation 22
Operating the appliance 22
Standby mode 22
Switching-on 22
Cooking in “power level“ mode 22
Cooking in “temperature level“ mode 23
Changeover between “power level“ and “temperature level“ mode 24
Setting the operating time (timer) – from 1 to 180 minutes 24
Setting the operating time (timer) – reset function 25
Switching-off 25
Cleaning and maintenance 26
Error codes 26
Extended product information in accordance with the EU regulation 66/2014 (Energy Saving Regulations) 27

Introduction

We are pleased you decided in favour of this superior induction cooking plate and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you.

General notes for cooking with induction

Cooking with induction is based upon a heating principle that is completely different from cooking on conventional cooktops: The heat is generated straight in the pot bottom by eddy currents. The cooktop itself is not heated, but only the bottom of the cooking vessel. Consequently, the usual heat losses are avoided and the efficiency of the energy expended is optimized.

Advantages of induction cooking

- As the pot bottom is heated instantaneously, induction cooking is very **energy-saving** (saves up to 50 % in comparison with other cooking methods).
- The induction cooktop generates or interrupts the heat supply immediately after the activation of the control. This efficient energy utilisation allows for an **exact control of the heat supply** and is furthermore **time-saving** in the cooking process.
- A further amount of time is saved on account of the **extreme speed** by which energy is available after switch-on. No waiting times! For instance, when heating 2 l of water you will be 60 % quicker than you are on conventional cooktops!
- Induction cooking provides for **extra safety:** Even when the cooking utensils are removed from the cooktop without having turned it off, the heating process is interrupted automatically. In case a cloth or another combustible material should be placed on the cooktop by accident, it cannot burn even if the cooktop has been activated. After the cooking process, nothing but the residual heat emitted by the pot is noticeable on the glass ceramic plate.
- The cooking surface is **very easy to clean**. As it is not heated directly, leftovers cannot scorch. Neither do you have to wait for it to cool before cleaning.

Selecting pots and pans

- **Suitable:** any flat-bottomed (10 - 23 cm in diameter) cooking utensils made of iron, such as enamelled pots, pots made of cast iron or of magnetic stainless steel. The very short response times to setting changes (short pre-heating time, quick dosable searing) are at thick pot bottoms only possible to a limited extent.
- **Unsuitable:** any cooking utensils consisting of aluminium, copper, glass or ceramic, as well as any pots having a pot diameter of less than 10 cm.

- **Tip:** Check by means of a magnet whether the pot bottom is suitable. If the magnet clings to the outside of the pot bottom, the vessel is qualified for induction cooking.

Intended use

The appliance is designed for cooking food and is meant for domestic use only. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Model:	**CT 2010/IN**	**CT 3410/IN**
Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz	230 V~ 50 Hz
Nominal power:	2000 W	left: 2000 W right: 1400 W
Standby power consumption:	< 1 W	< 1 W
Number of cooking zones:	1	2
Size of cooking zone:	ca. 100 – 200 mm Ø	ca. 100 – 200 mm Ø
Resilience of glass plate:	max. 10 kg	max. 10 kg per cooking zone

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product immediately after unpacking.

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it.
Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also plastic packing material and foils should be put into the intended collecting basins.

In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene,
the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyren

For your safety

- **Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries.**
- **Caution: This appliance complies with the standards for safety and electromagnetic compatibility. Nonetheless, persons with heart pacemakers should keep away from induction cooking plates! We cannot verify that every heart pacemaker available on the market complies with the current standards for safety and electromagnetic compatibility respectively and that there is no interference caused that might affect the correct operation of the pacemaker.**
- **There may also be malfunctions of other appliances, such as hearing aids.**
- **Attention! Hazard of fire! Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision.**

- **Attention! Hazard of fire! Do not operate the appliance in the vicinity of or below curtains, wall cupboards or other combustible materials.**
- **Attention! Hazard of burns! Very hot cooking vessels may leave a high residual heat on the glass ceramic plate for some time after use.**

- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate the appliance in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cable hang down over the edge of the work surface so that the appliance cannot be pulled down accidentally.
- Place the appliance on a heat resistant, stable and even non-metallic surface (no varnished tables and working surfaces, no table cloths etc.) and do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame etc.). The space above the appliance has to be kept free, the distance to all walls must be at least 10 cm. Unhindered air supply has to be ensured. Otherwise, the appliance and/or pieces of furniture may be damaged.
- Stay 1 m away from appliances being sensitive to electromagnetic fields (e.g. screens, watches, electronic appliances and magnetic record carriers).

Attention! Hazard of fire! This appliance is not qualified for installation.

- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Do not operate the appliance when the power cord or the mains plug is damaged.

Attention! A damaged power cord presents a hazard of life by electric shock. Have appliances, which do not work faultlessly or which are damaged, immediately and only checked and repaired by the aftersales service.

- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance. Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- The integrated overheating protection ensures that the cooking zone can not overheat even if operated continuously. If cracks, fissures or breakage is caused and if it may be assumed that safe operation is no longer possible, immediately turn off the appliance and disconnect the mains plug.
- Do not store any objects on top of the appliance, do not use it as a worktop and do not transport it when hot.
- Never immerse the appliance in water for cleaning. Make sure no steam or water can infiltrate the underside.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance, the power cord, the sealing or the glass plate, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void warranty.

Important notes

- Only use pots or pans suitable for induction cooking, i. e. cooking utensils that are made of ferromagnetic material. Always keep the glass ceramic surface and the pot bottom clean and dry.
- Do not leave any food in aluminium foil on the glass ceramic surface, nor cutlery, pot lids or other objects made of metal as those might become hot.
- Never use oven sprays or stain-removers for cleaning! Special cleaning agents for the glass plate are available on the market.
- Avoid scratches on the glass plate caused by pointed or sharp objects. Protect the glass plate against breakage by falling objects.

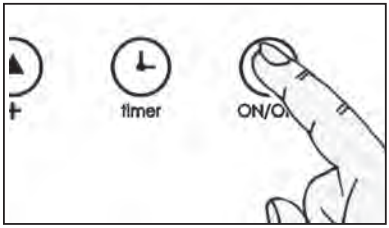
Prior to inital use

Wipe the appliance prior to the initial use with a damp cloth and dry it thoroughly. For more detailed information please refer to “Cleaning and maintenance”.

Getting acquainted with your appliance

Touch control sensors

The appliance is equipped with touch control sensors which grant an easy and convenient handling.

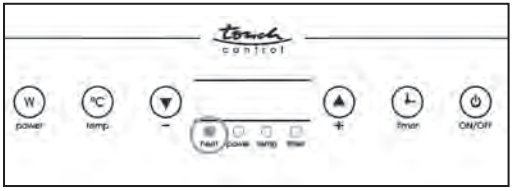


- Touching the sensor with your finger activates the relevant function and an acoustic acknowledgement signal.

NOTE: Always keep the control panel clean and dry. Do not touch it with fingers wet and do not use it as a shelf of deposit as this might lead to malfunctions.

Residual heat indicator

Each cooking zone is equipped with a residual heat indicator which shows whether the cooking zone is still hot.



- If the temperature of the cooking zone has reached a value of more than 80 °C due to the waste heat emitted by the pot, the LED “heat” (8a) will glow.
- As soon as the temperature has dropped below 80 °C or the appliance is disconnected from the mains, the LED “heat” (8a) goes out.

Pot recognition

Each cooking zone features a sensor which recognizes whether there is a vessel on the cooking zone.

- If no suitable vessel is recognized on the cooking zone after switch-on, the display (4) will show “E0” and an alternate warning signal will sound.
  If no pot is recognized within 45 seconds, the appliance will switch automatically into the standby mode.
- If a pot is removed from the cooking zone during operation, the display (4) will show “E0” and an alternate warning signal will sound. If a pot is re-placed within 45 seconds, the cooking process will continue with the level last set and an operating time that might have been set before will continue to run. However, if no pot is recognized within 45 seconds, the appliance will switch automatically into the standby mode.

Fan

After switch-on an inside fan starts working, which cools the interior parts of the appliance in order to prevent the appliance from overheating.
It is normal for the fan to continue running in the standby mode after a long operation time.

Operating time restriction

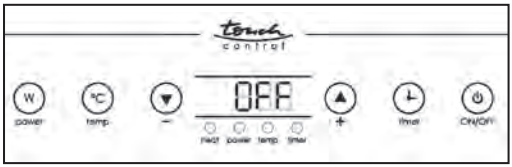
The operating time restriction will cause the cooktop to switch automatically in the standby mode if the settings have not been changed for a period of 2 hours. This happens independently of the respectively set level.
After an automatic switch-off the cooking plate can be turned on once again and the maximum operating time will be active again.

In case the operating time (timer) is set for a period of more than 2 hours, this setting takes priority. The appliance switches off automatically after the set time has elapsed.

Priority regulation
Although any other sensor is still activated, the appliance may be brought to the standby mode at any time during operation by touching the associated main switch sensor.

Operating the appliance

Standby mode



- Connect the mains plug with the power socket.
- The display (4) shows “OFF“ and an acoustic signal is audible.
  The control is in standby mode.

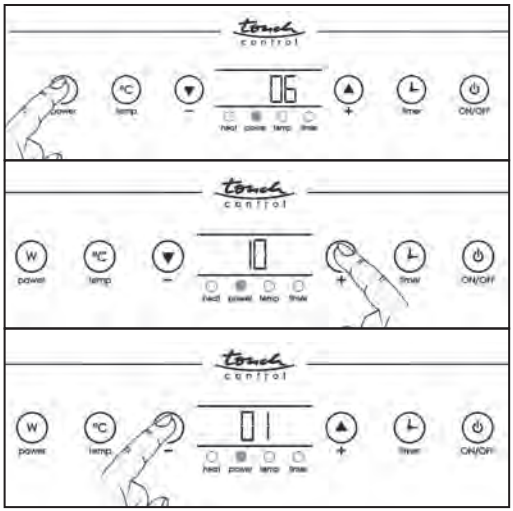
Switching-on

- Position suitable cookware on the middle of the cooking zone.
- For switching-on touch the main switch (1). The display (4) shows “00“ and the LEDs “power“ (7) and “temp“ (6) are flashing.
- Now decide on the cooking mode you would like to work with (either “power level“ or “temperature level“).

NOTE: If there is no further activation within 60 seconds after switch-on, the control will switch back to the standby mode.

Cooking in “power level“ mode

The “power level” mode is ideal for boiling water and for steaming.



- For cooking in the “power level” mode touch the “power“ sensor (7).
  The appliance automatically switches to the power level “06“. The display (4) shows “06“ and the LED “power“ (8b) is lit continuously.

NOTE: In case the appliance had not been separated from the mains after its previous use the display shows, as a suggestion, the power lever as lastly set.

- By touching the “+“ sensor (3) you can increase the power up to level 10.
- By touching the “-“ sensor (5) you can reduce the power down to level 01.

By default the “power level” mode is displayed by the figures “01” to “10”. By simultaneously touching the “+” and “-“ sensors for 3 seconds the display switches over to show the power values instead of the power levels; this means for example that “200” is displayed instead of “01” and “1000” instead of “06” etc.. This format is valid until the user will set it back. The selected display format remains saved also after switch-off. Only after pulling the mains plug or a cut-off from the mains there is a reset of the control to the default format with the figures “01” to “10”.

Details on the power levels/power values:
The values indicated are reference values and apply to standard steel pots with 20 cm Ø.

CT 2010/IN and CT 3410/IN left side		**CT 3410/IN right side**	
level 01	100 W	level 01	100 W
level 02	200 W	level 02	200 W
level 03	350 W	level 03	300 W
level 04	500 W	level 04	400 W
level 05	650 W	level 05	500 W
level 06	800 W	level 06	600 W
level 07	1000 W	level 07	750 W
level 08	1250 W	level 08	900 W
level 09	1500 W	level 09	1100 W
level 10	2000 W	level 10	1400 W

NOTE: The temperature at the bottom of the cookware is checked by a sensor in the centre of the cooking zone. The regulation will only function properly if the cookware covers this area. The cookware should have a flat and not too thick bottom to ensure a good heat transfer. The maximum tolerable temperature for the “power level” mode is 200 °C.

Cooking in “temperature level” mode

The “temperature level” mode is ideal for roasting, grilling or frying.

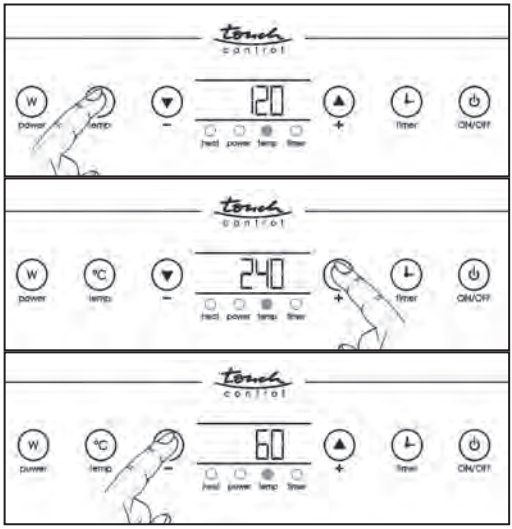
Cooking small food quantities

Induction technology with its quick and direct heat transfer may cause a short-term over-heating of small food quantities to be cooked. Thus we recommend for heating small quantities to start with “power level” mode at a low power level (01 – 03), and to switch over to the desired temperature level after a few minutes.

Cooking large food quantities

In the upper performance range of the “temperature level” mode the power output is reduced. So in order to avoid long heating-up sequences, for heating bigger quantities (> 1500 ml) we recommend to start with “power level” mode at a high level (09 – 10) and to switch over to the desired temperature level after a few minutes.

The smart combination of both cooking modes allows for a comfortable exploitation of all advantages induction cooking provides.



- For cooking with the “temperature level“ mode touch sensor “temp“(6).
- The appliance automatically switches to temperature level “120 °C“. The display (4) shows “120“, the LED ”temp“ (8c) is lit continuously.

NOTE: In case the appliance had not been separated from the mains after its previous use the display shows, as a suggestion, the power lever as lastly set.

- By touching the “+“ sensor (3) you can increase the temperature up to 240 °C.

- By touching the “-“ sensor (5) you can reduce the temperature down to 60 °C.

Details on the temperature levels:
The values indicated are reference values and apply to standard steel pots with 20 cm Ø.

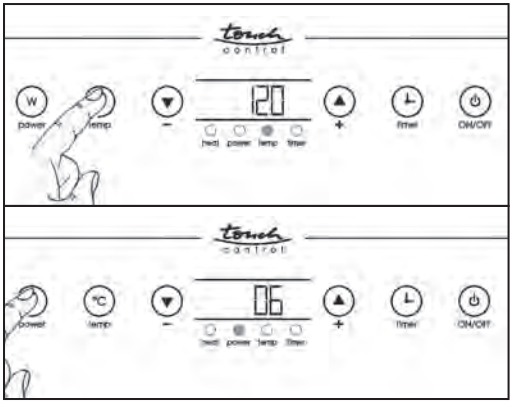
CT 2010/IN and CT 3410/IN

level 01	60 °C
level 02	80 °C
level 03	100 °C
level 04	120 °C
level 05	140 °C
level 06	160 °C
level 07	180 °C
level 08	200 °C
level 09	220 °C
level 10	240 °C

NOTE: The temperature at the bottom of the cookware is checked by a sensor in the centre of the cooking zone. The regulation will only function properly if the cookware covers this area. The cookware should have a flat and not too thick bottom to ensure a good heat transfer. The maximum tolerable temperature for the "temperature level" mode is 240 °C.

Changeover between "power level" and "temperature level" mode

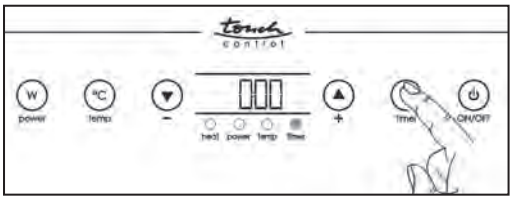
You may change at any time from the "power level" mode to the "temperature level" mode and vice versa. The last selected setting of the respective function is saved.



- During operation in the "power level" mode touch the sensor "temp" (6) for changing to the "temperature level" mode.
- During operation in the "temperature level" mode touch the sensor "power" (7) for changing to the "power level" mode.

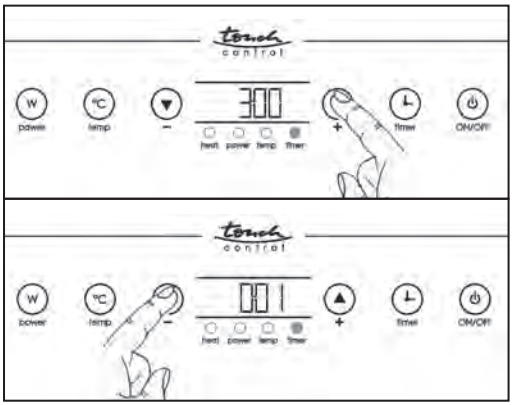
Setting the operating time (timer) – from 1 up to 180 minutes

The timer can be activated in the "power level" mode as well as in the "temperature level" mode.



- For activating the timer touch the "timer" sensor (2).
  The appliance automatically switches into the "operating time" mode.
  The display (4) shows "0:00", the LED "timer"(8d) is lit continuously.

NOTE: If there is no further activation within 5 seconds after activating the operating time, the control will switch back to the normal cooking mode without timer.



- By touching the "+" sensor (3) you can increase the operating time in minute intervals up to 3 hours (180 minutes).
- By touching the "-" sensor (5) you can reduce the operating time in minute intervals.
- By continuously pressing the "+" sensor (3) or "-" sensor (5) you can increase or reduce the operating time in 10-minute intervals.
- Starting with the "-" sensor (5) the display commences with "3:00" (180 minutes). By touching this sensor again you can reduce the operating time.

On the display (4) the adjusted operating time e. g. "1:15" *(1 hour, 15 minutes)* is indicated.

About 5 seconds after setting the timer the display switches back to the initial function. When touching the senor "timer" (2) again, the display (4) shows the active remaining operation time for approximately 5 seconds; now the timer can also be adjusted once again.
Once the set time has elapsed there is a short audible signal and the control automatically switches over to standby mode.

NOTE: Changing the power or temperature level will not affect the time set.

Setting the operating time (timer) – reset function

Touching the "timer" sensor (2) for 3 seconds during active operating time mode (timer), the timer display gets reset to the value "0:00" and the set time is not active any more. In this case there will be no automatic switch-off and the appliance keeps on working.

Switching-off

- For switching-off touch the main switch (1).
  The display (4) shows "OFF".
- Now the control is in standby mode.

NOTE: If the waste heat of the pot creates a temperature on the cooking zone of more than 80 °C the LED "heat" (8a) is lit. As soon as the temperature has sunk below 80 °C, respectively the unit is disconnected from the mains the LED "heat" (8a) expires.
NOTE: It is normal for the fan to continue running in the standby mode after a long operation time.

OUR ADVICE: Electrical appliances featuring a standby mode consume some power also in non-operating state. Save energy by disconnecting your appliance from the mains after the fan has stopped or during non-use periods by pulling the mains plug.

Cleaning and maintenance

Before cleaning always disconnect the unit from the mains!
Let the appliance cool down before cleaning!

- Remove any coarse residues from the glass ceramic plate by means of a special glass scraper, which is available in the specialised trade and in household equipment shops.
- Following that clean the cold glass surface with a damp cloth and some dishwater and wipe it dry with a clean cloth or kitchen tissue. On the market there are suitable cleaning agents for glass ceramic cooktops available with which the whole glass surface is treated by means of a kitchen tissue until there is no soiling visible anymore.
  Never immerse the appliance into water and do not use steam jet appliances.
- Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below either.
- Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.
- If there is any dirt visible in the area of the ventilation slots, it can be removed from the out side by means of a vacuum cleaner.

Error codes

The electronic control features several internal monitoring functions. If an error occurs, the power supply will be quit and an error code will appear on the display, in addition there is an acoustic signal during the first 60 seconds.

Error code table:

E0 **Pot recognition:** Each cooking zone features a sensor which recognizes whether there is a vessel on the cooking zone. If no suitable vessel is recognized on the cooking zone after switch-on, the display will show "E0".
Self help: Place a pot on the cooking zone within 45 seconds; otherwise the electronics will switch the unit into the standby mode. (Also refer to point "Getting acquainted with your appliance")

E1 **Electronic error:** A short-circuit has occurred in an electronic circuit of the appliance.
Self-help: Not possible – the appliance must be forwarded to the customer service at any rate.

E2 **Temperature sensor:** The temperature sensor below the glass ceramic plate provides an undue value.
Self-help: Allow the appliance to stand for a while in order to adjust to the surrounding temperature.

E3 **Electronic control of over-voltage:** An Error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively high voltage (> 270 V~).
Self-help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.

E4 **Electronic control of under-voltage:** An error has occurred in an electronic circuit of the appliance due to excessively low voltage (< 160 V~).
Self-help: Make sure the appliance is connected to the voltage indicated on the rating label.

E5 **Overheating protection ("power level" mode):** During the "power level" mode the temperature on the cooktop exceeds the maximum tolerable value of 200 °C (e. g. due to hot oil or fat or an empty pot or any other metal object while the appliance is switched on).
Self-help: Eliminate the cause of overheating. Once the cooktop has cooled the appliance can be put into operation again. Afterwards, use the "temperature level" mode for constant temperatures above 200 *°C.*

E6 **Inside temperature:** The inside of the appliance is too warm (e. g. due to hindered air supply, blocked or defective fan or excessive ambient temperature).
Self-help: Clean the ventilation holes or remove any impurities that might be there, improve the ventilation

NOTE: For all displayed error codes, except of "E0", it is necesary to manually reset the control by pulling the mains plug or seperating the unit from the main supply.

Extended product information in accordance with the EU regulation 66/2014 (Energy Saving Regulations)

Table

Model identification	**CT 2010/IN**	**CT 3410/IN**
Hob type	free standing	free standing
Number of cooking zones	1	2
Heating technology	induction heater	induction heater
Diameter	12 – 23 cm	12 – 23 cm each
Energy consumption of the cooking zone, kg each	210 Wh/kg	210 Wh/kg each
Energy consumption of complete cooking hob, kg each	210 Wh/kg	210 Wh/kg

Test procedure

The product was tested according to the test standard **DIN EN 60350-2: Household electric cooking appliances – Part 2: Hobs – Methods for measuring performance**

User information – Saving energy and resources

Tips for energy saving:

- Use cookware suitable for induction.
- Both, cooking zone and pot bottom must be clean and free of residues, in order to guarantee the best possible heat transfer.
- Always place the cookware on the cooking zone before switching the appliance on.
- Position the cookware in the middle of the cooking zone.
- Do not use cookware with a diameter below 12 cm.
- When heating water, only heat the amount you actually require.
- During cooking, it is recommended to cover the cookware with a lid, if possible.

Switch off the cooking zone in time and use the residual heat for keeping warm, melting, etc.

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher,** auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung.** Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

R-04/15